



ARMOR CUISINE



MENUS

Semaine du 07 au 11 mars 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Endives vinaigrette à l'emmental</i></p> <p><i>Poulet à la mexicaine</i> <i>Ratatouille</i></p> <p><u><i>Camembert</i></u></p> <p><i>Fruit</i></p>	<p><i>Cèleri rémoulade</i></p> <p><i>Merguez grillées</i> <i>Purée de carottes</i></p> <p><u><i>Fromage fouetté</i></u></p> <p><i>Poires au sirop</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pamplemousse</i></p> <p><i>Lieu et encornets à l'américaine</i> <i>Petits pois à la française</i></p> <p><u><i>Tome blanche</i></u></p> <p><u><i>Gâteau basque artisanal</i></u></p>	<p><i>Maquereau à la moutarde</i></p> <p><i>Côte de porc *</i> <i>Frites</i></p> <p><u><i>Fromage frais aux fruits</i></u></p> <p><u><i>Fruit IDF</i></u></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATIONS</u> »</p> <p><u><i>Poulet à la mexicaine</i></u> : poulet, tomates, maïs, poivrons <u><i>Salade athéna</i></u> : Concombres, tomates, courgettes, féta, œuf dur, olives noires, huile d'olive. <u><i>Riz cantonais</i></u> : riz, petits pois, omelette, jambon de dinde <u><i>Salade comtoise</i></u> : Chou blanc, emmental, jambon de dinde. <u><i>Spaghetti façon napolitaine</i></u> : Pâtes, viande hachée, compotée de tomate, fromage.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »




ARMOR CUISINE



MENUS

Semaine du 14 au 18 mars 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Petit salé aux lentilles *(pc)</i></p> <p><u>Camembert</u></p> <p><u>Tarte normande</u></p>	<p><i>Poireaux mimosa</i></p> <p><i>Aiguillette de merlu à l'aneth</i></p> <p><i>Semoule au beurre</i></p> <p><i>Buchette</i></p> <p><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Terrine de légumes sauce aurore</i></p> <p><i>Pizza texane</i></p> <p><i>Salade mixte</i></p> <p><i>Vache qui rit</i></p> <p><u>Ile flottante</u></p>	<p><i>Œuf dur mayonnaise</i></p> <p><i>Rôti de Bœuf </i></p> <p><i>Haricots verts persillés</i></p> <p><u>Emmental</u></p> <p><i>Mousse au chocolat</i></p>
VENDREDI	<p>« <i>INFORMATION</i> »</p> <p><u>Salade mixte</u> : Salade verte, tomates</p> <p><u>Sauce Louisiane</u> : Maïs, haricots rouges, tomate</p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i></p> <p><i>*Plat contenant du porc</i></p> <p><u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »





ARMOR CUISINE



MENUS

Semaine du 21 au 25 mars 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Radis beurre</i> </p> <p><i>Paupiette de veau à l'italienne</i> <i>Gratin de chou-fleur</i></p> <p><u><i>Yaourt aux fruits</i></u></p> <p><i>Gélifié chocolat</i></p>	<p><i>Pâté de campagne *</i></p> <p><i>Palette de porc à la diable *</i> <i>Macaroni</i></p> <p><i>Samos</i> <u><i>Fruit</i></u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Légumes à la grecque</i></p> <p><i>Saucisses de volaille</i> <i>Haricots blancs</i></p> <p><u><i>Tome noire</i></u></p> <p><u><i>Pomme au four à la cannelle « maison »</i></u></p>	<p><i>Carottes râpées vinaigrette</i></p> <p><i>Raviolini au poulet rôti et à la tomate (pc)</i></p> <p><i>Fromage fouetté</i></p> <p><u><i>Fruit</i></u></p>
VENDREDI	« <u>INFORMATION</u> »
<p><i>Salade Dolce Vita</i></p> <p><i>Filet de saumon « frais » sauce ciboulette</i> <i>Pommes vapeur</i></p> <p><i>Edam</i></p> <p><u><i>Liégeois chocolat</i></u></p>	<p><u><i>Macédoine à la russe</i></u> : Macédoine, œuf dur, thon, mayonnaise</p> <p><u><i>Salade Dolce Vita</i></u> : Tortis, jambon de dinde, golden, ananas, raisins secs, lait de coco, curry, mayonnaise</p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <u><i>En souligné</i></u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »



ARMOR CUISINE



MENUS

Semaine du 28 mars au 1er avril 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Joyeuses Pâques</i></p> 	<p><i>Duo de choux</i></p> <p><i>Parmentière de poisson gratinée (pc)</i></p> <p><u><i>Rondelé nature</i></u></p> <p><u><i>Compote</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Saucisson à l'ail *</i></p> <p><i>Escalope viennoise</i></p> <p><i>Julienne de légumes</i></p> <p><u><i>Croq'lait</i></u></p> <p><u><i>Fruit</i></u> </p>	 <p>Repas de pâques</p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATION</u> »</p> <p><u><i>Salade piémontaise</i></u> : Pommes de terre, tomates, jambon de dinde, poivrons verts, olives noires, cornichons, œuf dur, mayonnaise</p> <p><u><i>Salade mixte</i></u> : Salade verte et tomates.</p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i></p> <p><i>*Plat contenant du porc</i></p> <p><u><i>En souligné</i></u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »





ARMOR CUISINE



MENUS (Vacances Picardie)

Semaine du 04 au 08 avril 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Tarte provençale</i></p> <p><i>Lasagne bolognaise (pc)</i> </p> <p><u>Yaourt aromatisé</u></p> <p><i>Crème dessert caramel</i></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Daube de bœuf aux carottes (pc)</i> </p> <p><u>Bûchette</u></p> <p><i>Fruit</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Sardines beurre</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Pommes noisettes</i></p> <p><u>Fromage frais sucré</u></p> <p><i>Far breton « maison »</i></p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Crêpe jambon fromage *</i></p> <p><i>Salade garnie</i></p> <p><u>Pointe de brie</u></p> <p><u>Poire au chocolat</u></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATION</u> »</p> <p><u>Salade alsacienne*</u> : Pommes de terre, chou blanc, oignons, cervelas*, persil</p> <p><u>Salade garnie</u> : Salade verte, tomates, concombres, oignons rouges.</p> <p><u>Salade du Puy</u> : Lentilles, oignons, persil.</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc <u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire.</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »






ARMOR CUISINE



MENUS (Vacances Picardie)

Semaine du 11 au 15 avril 2016

LUNDI	MARDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Jambon cornichons*</i></p> <p><i>Frites</i></p> <p><u>Edam</u></p> <p><u>Crème dessert chocolat</u></p>	<p><i>Maquereau mariné</i></p> <p><i>Paupiette de dinde au velouté de tomate</i></p> <p><i>Semoule aux légumes</i></p> <p><i>Emmental</i></p> <p><u>Fruit</u> </p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade brésilienne</i></p> <p><i>Steack haché de cabillaud sauce bercy</i></p> <p><i>Jardinière de légumes</i></p> <p><u>Kiri</u></p> <p><i>Mousse framboise « maison »</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Tartiflette</i></p> <p><i>Muffins aux myrtilles</i></p>  
VENDREDI	« INFORMATION »
<p><i>Carottes râpées citron</i></p> <p><i>Filet de lieu « frais » sauce à l'aneth</i></p> <p><i>Coquillettes</i></p> <p><i>Carré de l'Est</i></p> <p><u>Fruit</u></p>	<p><u>Salade surprise</u> : Pâtes, tomates, maïs, mayonnaise</p> <p><u>Salade brésilienne</u> : Pommes de terre, cœurs de palmier, tomates, maïs, petits pois</p> <p><u>Salade fermière</u> : Tomates, pommes de terre, haricots verts, jambon de dinde</p> <p>VBF : Viande Bovine Française</p> <p>*Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »






ARMOR CUISINE



MENUS (Vacances IDF)

Semaine du 18 au 22 avril 2016

LUNDI	MARDI
<p> Œuf dur vinaigrette</p> <p>Saute de veau marengo Printanières de légumes</p> <p><u>Mimolette</u></p> <p><u>Crème dessert praliné</u></p>	<p>Salade hawaïenne</p> <p>Croustibat de poisson ketchup Pommes noisettes</p> <p><u>Yaourt sucré</u> </p> <p><u>Fruit</u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Pizza</p> <p>Tranche de bœuf sauce charcutière </p> <p>Riz pilaf</p> <p>Vache qui rit</p> <p><u>Tarte au flan coco « maison »</u></p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Cuisse de poulet rôtie Petits pois à l'anglaise</p> <p><u>Fromage ovale</u></p> <p>Pruneaux au sirop</p>
VENDREDI	<p>« INFORMATION »</p> <p><u>Gratin de légumes du soleil</u> : Courgettes, aubergines, poivrons, tomates.</p> <p><u>Légumes du jardin</u> : Carottes, navets, poireaux, cocos</p> <p><u>Salade Hawaïenne</u> : Maïs, carottes, ananas, poivrons verts.</p> <p><u>Salade auvergnate</u> : Chou blanc, jambon de dinde, persil.</p> <p><u>Salade camarguaise</u> : Riz, haricots plats, haricots rouges, tomates, carottes, maïs</p> <p>VBF : Viande Bovine Française *Plat contenant du porc</p> <p><u>En souligné</u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »





ARMOR CUISINE



MENUS (Vacances IDF)

Semaine du 25 au 29 avril 2015

LUNDI	MARDI
<p><i>Crêpe au fromage</i></p> <p><i>Rôti de veau chasseur</i> <i>Jeunes carottes</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Fruit</i> </p>	<p><i>Melon</i></p> <p><i>Steak haché sauce au bleu</i> <i>Frites</i></p> <p><u><i>Carré d'As</i></u></p> <p><u><i>Mousse au chocolat</i></u></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade coleslaw</i> </p> <p><i>Endives au jambon*(pc)</i></p> <p><u><i>Pyrénées</i></u></p> <p><u><i>Salade de fruits frais</i></u></p>	<p><i>Radis beurre</i></p> <p><i>Lasagnes au saumon (pc)</i></p> <p><u><i>Buchette</i></u></p> <p><i>Fruit</i></p>
VENDREDI	<p>« <u>INFORMATION</u> »</p> <p><u><i>Salade strasbourgeoise</i></u> : Pommes de terre, oignons , saucisses de Francfort.</p> <p><u><i>Salade coleslaw</i></u> : Chou blanc, carottes, mayonnaise.</p> <p><i>Terrine de poisson mayonnaise</i></p> <p><i>Chunk de poulet</i> <i>Ratatouille</i></p> <p><u><i>Faisselle</i></u></p> <p><i>Pâtisserie</i></p> <p><i>VBF : Viande Bovine Française</i> <i>*Plat contenant du porc</i> <u><i>En souligné</i></u> : Les choix de menus conformes au plan alimentaire</p>

« Votre traiteur vous souhaite un très bon appétit »